

DIE WÄRME DER BACKSTUBE

6

DIE ERFINDUNG DER LANDWIRTSCHAFT

14 ▪

EINBLICK

BÄUERLICHES BROT AUS DEM HOLZBACKOFEN

von Roswitha Huber

19

BAUER, MÜLLER, BÄCKER

22 ▪

Protagonist Bauer 24

Protagonist Muller 33

Protagonist Bäcker 40

EINBLICK

WAS IST GUTES BROT?

von Lutz Geißler

47

WIE ES BRAUCH IST

BRAUCH KOMMT**VON BRAUCHEN**

51 ▪

EINBLICK

UNSER TÄGLICH BROT

von Elisabeth Ruckser und Katharina Kunz

64

VON AMARANTH BIS WEIZEN

DAS BESTE KORN

70 ▪

Amaranth 72 – Buchweizen 74 – Dinkel 76

Emmer & Einkorn 78 – Gerste 80 – Hafer 82

Hirse 84 – Mais 86 – Roggen 88 – Weizen 90

VERMAHLUNG UND MEHLTYPEN

92 *

Glatt oder griffig? Cake or bread? 94

Mehltypen und ihre Eignung 95

EINBLICK

BÄCKER, DIE IHRE GANZE SEELE IN IHRE ARBEIT LEGEN.

97 *

DAS GENÜGSAME KORN AUS DEM WALD

112 *

VOM GETREIDE ZUM MEHL

116 *

DER BÄCKER, EIN GENUSSPRODUZENT

von Prof. Dr. Walter Freund

124

EINBLICK

AUF DER SUCHE NACH DEM BROT MEINER KINDHEIT

von Werner Lampert

128

DAS STIFT UND SEINE BÄCKEREI

133 ▪

DIE KLEINEN, GRAUEN ZELLEN

HEFE

150 *

VON FAMILIENREZEPSEN UND MAGENBROTEN

GEWÜRZE

152 *

VON DER NATURWISSENSCHAFT DES BROTES. ODER:

ES BRAUCHT ALLE ELEMENTE!

156 *

BROTBÄCKEN SCHRITT FÜR SCHRITT

HEFETEIG

160 *

SAUERTEIG

162 *

DIE 17 BESTEN REZEPTE

170

10 GOLDENE REGELN FÜRS BROTBÄCKEN

206 *

JAKOB ITZLINGER

BIO-BÄCKER DER ERSTEN STUNDE

209 ▪

DENISE PÖLZELBAUER

AUF EIGENE ART EINEM BEISPIEL FOLGEN

214 ▪

GEHEIMREZEPT AUS DEM BACKOFEN

216 *

ALT, ABER GUT!

220 *

REZEPTE ZUR VERWERTUNG VON ALTBACKENEM BROT

221 *

IMPRESSIONUM

224

* Christine Metzger * Elisabeth Ruckser